

HEALTHY FOOD

Publication number: JP55159760
Publication date: 1980-12-12
Inventor: FUKUOKA OSAMU; KOJIMA TAEKO
Applicant: SUGIYAMA SANGYO KAGAKU KENK
Classification:
- international: A23J7/00; A23J7/00; (IPC1-7): A23J7/00
- European:
Application number: JP19790068461 19790601
Priority number(s): JP19790068461 19790601

[Report a data error here](#)

Abstract of JP55159760

PURPOSE:A healthy food being powder, granule, etc. having flow properties like dried sand and no

unpleasant taste of lethin of its own, obtained by coating soybean lethin with cyclodextrin.

CONSTITUTION:20-150pts.wt. of soybean lecithin or 40-300pts.wt. residuary substances of soybean oil extraction are blended and allowed to include with 100pts.wt. of cyclodextrin, for example, by blending.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

⑯ 日本国特許庁 (JP)
⑰ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開
昭55—159760

⑮ Int. Cl.³
A 23 J 7/00

識別記号

厅内整理番号
7258—4B

⑯公開 昭和55年(1980)12月12日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑯健康食品

⑰特 願 昭54—68461

⑰出 願 昭54(1979)6月1日

⑰発明者 福岡修

多摩市永山4の4の21の304

⑰発明者 小島妙子

調布市入間町1の22の2

⑰出願人 財団法人杉山産業化学研究所
横浜市戸塚区影取町11番地

明細書

1. 発明の名称

健康食品

2. 特許請求の範囲

(1) 大豆レシチンをシクロデキストリンに包被せしめて成る健康食品。

3. 発明の詳細な説明

本発明は大豆レシチンを使用した健康食品に関するものである。

レシチンは、一般に、大豆油等の脱脂工程で生成する抽出油等を脱水、乾燥して得られるものであり、乳化性、抗酸化力、栄養価値等に優れているため種々の食品に幅広く利用されている。

また、近年、レシチンの血中コレステロール低下作用等に注目され、冠動脈硬化症、高血圧症、糖尿病、心臓病~~脳梗塞~~、神経性疾患等の予防ならびに治療効果が注目されるに至り、レシチンをそのまま食することが健康維持上好ましい方法として認識され、レシチンを使用した健康食品も開発されている。

しかしながら、現在市販されている大豆レシチンは、一般に、大豆油が30～40重量%程度含まれており、粘稠性が強いため取扱いが不便なばかりか、風味も強

めて悪いため、これをそのまま食することは嗜好性等の点で問題を有するものである。

従来、含油レシチンからレシチンを分離、精製してレシチンを粉末化すると共に風味等を改善する方法として、アセトン等の有機溶剤を使用する方法が知られているが、人体に有害なアセトンを使用することは食品安全的に問題を有するばかりか、得られた粉末レシチンは吸湿性が大きいため取扱いにも問題を有するものである。

本発明者は、これら従来法の問題点を解決し、そのまま食することができるレシチンを開発するため種々研究の結果、大豆レシチンをシクロデキストリンに包被せしめることにより、レシチンの吸湿性を容易にし得るとともに風味を改善し得ることを見出し、本発明を完成した。すなわち、本発明は大豆レシチンをシクロデキストリンに包被せしめて成る健康食品である。

本発明において、レシチンを包被せしめるために用いられるシクロデキストリンは、でん粉あるいはデキストリンにパテルス・マセラントスの生成する一種のアミラーゼを作用させて得られる環状デキストリンであり、その特徴とするところはドーナツ状の分子構造を有し、その内部に直径6～10Åの空洞を有することである。

シクロデキストリンには4-グルコースの構成単位の数により、ターシクロデキストリン、ターシクロデキストリンおよびターシクロデキストリンの3種が存在するが、本発明はこれら全てのシクロデキストリンが使用し得る。

また、本発明においてダスト（シクロデキストリンに包被される物質）として用いられる大豆レシチンとしては、大豆油の脱ガム工程で生成する抽出油脚、あるいはこれを脱水、乾燥して得られる油分を含んだ大豆リン脂質（所蔵大豆レシチン）が適当である。

大豆レシチンをシクロデキストリンに包被せしめるに当たり、シクロデキストリンと大豆レシチンあるいは大豆抽出油脚との配合割合は、シクロデキストリン100重量部に対して大豆レシチン20～150重量部あるいは大豆抽出油脚40～300重量部程度が好ましい。

大豆レシチンあるいは大豆抽出油脚の比率がこれ以上増加するとシクロデキストリンの包被能力が低下し、サラサラした流動性を有する製品が得られなくなるばかりか、風味の改善効果も低下する。一方、シクロデキストリンの比率がこれ以上増加しても効果の向上が期待できないばかりか、經濟的に不利となる。

大豆レシチンをシクロデキストリンに包被せしめるには種々の方法があるが、その代表的な方法は混練法である。混練法を行なうに当っては、シクロデキストリンに約1～6重量%の水を加え、よく混練してペースト状にした後、大豆レシチンあるいは大豆抽出油脚を加えて十分に混練する。混練する時間は約1～3時間である。混練する装置は擂碎機、ボールミル、ディスパーザー、乳化機等が使用できる。包被が終了したペーストはそのまま噴霧乾燥するか、必要に応じて成形した後、減圧乾燥法、

- 3 -

(ドクタ)
減圧乾燥法等によって乾燥する。
○手録入

得られた製品は、サラサラした流動性を有し、大豆レシチン特有のにおいがほとんど消失しているため、製品において大豆レシチンがシクロデキストリンに包被されていることが明らかである。

本発明製品は人体の健康維持上欠くことのできないレシチンを多量に含む健康食品であり、サラサラした流動性を有する粉末状あるいは顆粒状等の製品であるため取扱いが容易であるのみならず、レシチン特有のいやな風味が消失しているため嗜好性良好な食品といえるものである。

次に本発明の実施例を示す。

実施例1.

メーシクロデキストリン（三塗オーシャン社製）50gに水50mlを加え、擂碎機で均一になるまで混練した。

次いで、この混練物に大豆レシチン（豊年製油社製、AYレシチン）25gを加えて引焼き1時間混練した。得られた包被化合物を直径1mmのチョッパーの孔から押し出して成形した後、1夜放置して熟成し、しかしる後、減圧乾燥器を使用して76cmHg、50℃で2時間乾燥して紙状の乾燥製品73gを得た。

この紙状製品を袋に入れ、上から軽く叩いて切断した後、籠を使用して粒度12～24メッシュに整粒し、本発明の顆粒状健康食品を得た。

- 4 -

この製品は、大豆レシチンを33重量%含有しているにも係わらず、サラサラした流動性を有し、風味も大豆レシチン特有のにおいが消失しているため食べやすい食品であった。

実施例2.

メーシクロデキストリン（三塗オーシャン社製）50gに水35mlを加え、擂碎機で均一になるまで混練した。

次いで、この混練物に大豆油の脱ガム工程で生成した抽出油脚（水分約50重量%）66gを加え引焼き1時間混練した。

得られた包被化合物を直径1mmのチョッパーの孔から押し出して成形した後、1夜放置して熟成し、しかしる後、減圧乾燥器を使用して76cmHg、50℃で2時間乾燥し、紙状の乾燥製品101gを得た。

この紙状製品を袋に入れ、上から軽く叩いて切断した後、籠を使用して粒度12～24メッシュに整粒し、本発明の顆粒状健康食品を得た。

この製品は、大豆レシチンを40重量%含有しているにも係わらず、サラサラした流動性を有し、風味も大豆レシチン特有のにおいが消失しているため食べやすい食品であった。

出願人：財団法人杉山産業化学研究所

- 5 -